

Menu

Du lundi 12 au vendredi 16 Février 2018

Lundi

Tomate et maïs bio

Omelette nature bio

Duo de légumes bio (chou-fleur et brocolis) et pommes de terre bio

Brie .

Clémentines bio

Pain / Confiture / Fromage blanc aux fruits



Mardi

Carottes râpées bio à l'orange

Rôti de dinde label rouge aux herbes de Provence

Lentilles bio à la paysanne

Yaourt à la fraise bio

Baguette viennoise / Lait nature bio / Fruit

Mercredi

Concombre et dés de mimolette

Sauté de veau

Haricots verts bio

Paris Brest

Brioche fourrée abricot / Banane



Menu du nouvel an Chinois

Jeudi

Pain au sésame

Nem (galette de riz, poulet, oignon, vermicelle, carotte, haricots mungo champignons noirs, soja)

Riz bio cantonnais (Riz bio, s de jambon de dinde, petits pois, œufs, oignons)

Dessert lacté à la noix de coco

Litchis fais

Pain / Saint Môret / Fruit



Vendredi

Dernier jour avant les vacances

Salade du chef

Brandade de poisson
(Cubes de poisson, flocons de pommes de terre, lait, emmental râpé, muscade et persil)

Fondu carré

Compote pomme bio

Moelleux au fromage blanc / Lait vanille / Compote de pomme

Pain bio



Ces menus et ces goûters sont susceptibles de modifications en fonction des cours, des arrivages et des effectifs communiqués à l'avance.

Les goûters concernent les écoles maternelles et les écoles élémentaires ou les centres de loisirs



*Certifiée race à viande et / ou VBF (viande bovine française)



Pour tous nos repas, goûters et pique-niques, le pain est issu de l'agriculture biologique.